

TRAITÉ PRATIQUE
DE LA
FABRICATION
DES
LIQUEURS

Sirops et Eaux-de-Vie
DANS LES MÉNAGES

Soyez sobre et tempérant ;
Sachez finir où l'excès commence.
F.-V. RASPAIL.

VINGT-UNIÈME ÉDITION

Distillerie T. NOIROT, Nancy

TABLE DES MATIÈRES

Alcool, Eau et Sucre	7
Anisette	8
Angélique (crème d')	14
Conditions pour la vente en gros	9
Cacao (crème de)	13
Cassis (crème de)	10
Couvent jaune	6
— verte	8
Cherry-Brandy	15
Cognac	17
Curaçao	9
Dantzick	13
Fleurs d'oranger (crème de)	14
Framboises (crème de)	14
Fraises (crème de)	14
Genièvre	17
Garus	11
Guignolet	15
Grog Américain	16
Kirsch	17
Kümel Russe	12
Kümel cristallisé	12
Liqueur hygiénique	10
Marasquin	15
Menthe glaciale	11
Moka (crème de)	13
Noyau (crème de)	13
Punch au Rhum, au Cognac, au Kirsch	16
Prunelle (crème de)	13
Pastilles T. Noirot	18
Reverendine	8
Rhum	17
Sirops divers	16
Vanille (crème de)	13
Vespéto	11

La vérité sur l'alcool

Nous écrivions en 1892 dans la 1^{re} édition de cette brochure :

« En principe on doit réprouver l'usage de l'alcool et surtout l'abus. Mais lorsqu'il est chargé du suc de plantes bienfaisantes et qu'il leur sert de véhicule au travers de l'organisme on ne peut que le recommander à doses modérées. »

La violence de la campagne anti-alcoolique menée depuis n'a pu modifier cette opinion. Grâce aux études approfondies de M. Duclaux, directeur de l'Institut Pasteur, l'alcool est aujourd'hui réhabilité : c'est bien un aliment au même titre que le sucre. (Voir Annales de l'Institut Pasteur du 25 avril 1903, page 319).

Nos braves anti-alcoolistes en absorbant du sucre consomment donc de l'alcool *sans le savoir* — O Molière —

M. le professeur Daremberg, leur chef incontesté, a été amené à déclarer que « *l'eau-de-vie est une boisson inoffensive quand on en boit chaque jour 4 ou 5 petits verres au plus, sans boire une goutte de vin...* » (Septembre 1902).

Nos lecteurs connaissent aussi l'avis de M. le Professeur Germain Sée que nous nous plaisons toujours à citer.

« Les boissons alcooliques administrées à doses modérées, soit pures, soit mélangées avec de l'eau, constituent le stimulant le plus énergique. En prenant 1 à 20 gr. de liqueur, on est bien sûr, si elle vient à la fin du repas se mêler à la masse alimentaire, de produire les effets les plus avantageux sur la digestion, sur les contractions intestinales, sur les gaz et les douleurs. La digestion est notablement favorisée ainsi que le démontrent les travaux de *Claude Bernard* ».

Voilà bien le véritable critérium de cette fameuse question de l'alcool. Le bon sens populaire et la science éclairée sont d'accord pour

faire justice de théories importées chez nous d'outre mer. et que la nouvelle Armée du Salut (?) ne parviendra pas à y implanter, quels que soient ses efforts.

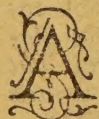
C'est donc contre l'abus qu'il faut s'élever, mais non contre un usage modéré.

A qui fera-t-on croire en effet qu'un petit verre de Chartreuse ou de quelqu'autre de nos vieilles liqueurs françaises si réputées dans le monde entier puisse être nuisible ?

Peut-on soutenir raisonnablement qu'un verre de vin de Bordeaux pris au repas soit dangereux ?

Nous disons, nous, que ceux qui font profession de semblables théories sont des puritains maniaques ou des sectaires.

Fabrication des Liqueurs, ses Secrets



UTREFOIS et même jusqu'à nos jours, la fabrication des liqueurs a été entourée de secrets gardés par les professionnels avec un soin jaloux. Les quelques indications qui vont suivre la libéreront des mystères d'antan et la mettront à la portée de tous.

Il suffit, en effet, pour obtenir une bonne liqueur, de savoir mélanger du sucre, de l'eau et de l'alcool, à un *extrait distillé de plantes* dans des proportions convenables.

Les grandes liqueurs de marque sont faites par ce procédé et ne renferment pas d'autres éléments. C'est ce que nous tenons à bien faire ressortir, car, dans le public, on s'imagine volontiers que telle ou telle sorte n'est obtenue qu'après des manipulations compliquées et savantes, tandis qu'il n'en est rien.

La seule difficulté réside dans la fabrication de l'*Extrait distillé de plantes*. Il est évident qu'il faut ici une compétence spéciale. Le distillateur préparant ce produit devra écarter rigoureusement tous les parfums chimiques, toutes les essences, pour ne traiter exclusivement que les plantes, fruits ou matières végétales naturelles.

Hors de là rien de bon ni de durable.

Nous ne saurions trop insister sur l'importance capitale de l'*Extrait distillé*. C'est de sa valeur que dépendra la qualité de la liqueur, car les autres éléments entrant dans la composition de celle-ci, alcool, sucre et eau, sont les mêmes partout et pour tous, aussi bien pour le grand fabricant spécialiste que pour le simple particulier.

D'où vient alors que la qualité des liqueurs soit si variable si ce n'est du fait de l'*Extrait distillé*?

Les *Extraits T. Noirot* sont composés uniquement de plantes et matières végétales et c'est là le secret de leur qualité incomparable appréciée dans le monde entier.

Nous avons pu concentrer sous un petit volume non seulement les sucres aromatiques mais aussi la coloration. Il suffit donc d'un simple mélange d'eau, de sucre et d'alcool à nos extraits pour obtenir instantanément une liqueur complète et semblable en tous points aux premières marques et à un prix de revient relativement minime.

Il y a là une économie très sensible à réaliser tout en ayant la certitude d'échapper aux fraudes de la chimie moderne et de savoir ce que l'on boit.

Mais ces résultats ne sauraient être obtenus que si l'on a bien soin d'exiger que les mots **Extraits T. NOIROT, Nancy** soient gravés dans le verre du flacon et imprimés sur l'étiquette.

En acceptant une imitation ou contrefaçon on risquerait de compromettre le tout et de gâcher l'alcool et le sucre employés. Nous le répétons encore, c'est à la qualité de *l'Extrait distillé*, que la liqueur devra sa valeur et notre marque, comme toutes les spécialités réputées, a donné lieu à de nombreuses imitations ou contrefaçons.

Tous nos flacons d'extraits pour liqueurs, sont vendus 75 centimes la dose pour 1 litre dans toutes les pharmacies, ou expédiés franco par la poste, contre cette somme

T. NOIROT.

Distillateur spécialiste, Nancy.

LIQUEUR JAUNE DU COUVENT



tout seigneur tout honneur. La *Liqueur du Couvent* est, en effet, la première liqueur du monde. Son renom est universel et en somme bien mérité. Le choix des plantes qui entrent dans sa composition est très heureux, aussi bien au point de vue du goût qu'au point de vue physiologique.

Chacun a pu constater qu'un petit verre après le repas est du meilleur effet sur la digestion. Son seul défaut c'est de coûter très cher. Au moyen de notre **Extrait**, esprit distillé et concentré, on obvie à cet inconvénient en préparant soi-même, à peu de frais, une liqueur exquise. Voici le mode de fabrication :

Fabrication d'un litre

Faire fondre 350 gr. de sucre dans 350 gr. d'eau et, ce sirop étant encore bien chaud, le mélanger avec un demi-litre d'alcool à 80°, puis ajouter le contenu du flacon d'extrait.

Voilà tout ce qu'il y a à faire pour obtenir instantanément un litre de **Liqueur absolu**.

ment parfaite, limpide et prête à être consommée.

On voit que c'est d'une simplicité élémentaire, ce qui n'empêche pas le résultat d'être merveilleux.

Le flacon d'**Extrait T. Noirot** se vend franco 75 centimes dans les principales pharmacies et drogueries, ou contre mandat-poste ou timbres adressés à T. NOIROT, Distillateur à Nancy.

Les **envois directs** sont faits franco par la poste jusqu'à 3 doses pour 1 litre ; à partir de 4 doses, l'expédition est faite par colis-postal franco gare.

EAU. — Donner la préférence à l'eau de pluie. Il arrive fréquemment que les eaux de sources ou de puits sont très chargées de sels calcaires, ce qui nuit énormément à la limpidité du produit.

SUCRE. — Prendre du sucre en pain que l'on concassera afin que sa dissolution dans l'eau soit plus rapide. Il n'est pas nécessaire de le faire dissoudre à chaud, il suffit de le mettre en présence de l'eau pendant une heure pour qu'il soit fondu complètement et prêt au mélange que nous venons d'indiquer. On devra cependant donner la préférence à la première méthode, car l'ébullition permet d'écumer le sirop et de le débarrasser des quelques impuretés qu'il pourrait contenir.

ALCOOL. — A défaut de trois-six de vin, employer de l'alcool extra-fin, c'est-à-dire le type que l'on trouve habituellement chez tous les pharmaciens et dans les bonnes épiceries. Il est généralement vendu à 90° ; pour le réduire à 80°, on y ajoutera de l'eau, dans la proportion de 10 centilitres par litre, soit environ un bon demi-verre ordinaire.

Avec des eaux-de-vie pesant environ 50 degrés, on peut aussi faire des liqueurs en procédant comme suit :

Liqueurs fortes : Mettre dans un litre vide 350 gr. de sucre concassé, verser dessus 80 centilitres de l'eau-de-vie à 50° dont on dispose, agiter de temps en temps jusqu'à dissolution complète du sucre, ajouter le flacon d'extrait.

Liqueurs douces : Même procédé, sauf qu'il faudra prendre 450 gr. de sucre, verser dessus 25 centilitres d'eau et compléter le litre avec l'eau-de-vie à 50 degrés.

LIQUEUR VERTE

LE degré alcoolique très élevé de celle-ci (58°) fait qu'elle est moins agréable que la **jaune**. On pourrait d'ailleurs sans aucun inconvénient employer le même dosage que pour cette dernière. (Voir page 6).

Cependant voici les proportions à employer si l'on veut faire identique à la **liqueur verte du Couvent** :

Prendre 70 centilitres d'alcool à 80° ce qui fait en poids environ 600 gr., y ajouter le flacon d'extrait ; puis faire dissoudre 250 gr. de sucre dans 160 gr. d'eau et mélanger le tout.

Avoir soin de bien demander notre marque **T. Noirot** et d'éviter les imitations de notre produit ; car nous ne saurions trop répéter que c'est à la *nature du parfum* qu'une liqueur doit sa qualité ; les autres éléments, sucre, eau et alcool, étant à peu près les mêmes partout.

REVERENDINE

CETTE très ancienne liqueur était fabriquée autrefois par les Révérends Pères **Bénédictins**, de Saint-Vanne, en Lorraine. Comme les deux précédentes, elle possède de précieuses vertus stomachiques.

Même dosage.

ANISETTE

C'EST une liqueur bien française et, après la Chartreuse, celle qui est la plus répandue non seulement en France mais en Europe. Par sa douceur et son faible titre alcoolique, elle est le type de ce que l'on est convenu d'appeler une *liqueur de dame*.

Au point de vue digestif, elle n'est pas à dédaigner, et personne n'ignore les propriétés de l'anis.

La médecine emploie fréquemment l'anis comme stimulant des voies digestives. Sa réputation est fort ancienne, et nous n'en voulons pour preuve que la plaisante citation suivante empruntée à l'Ecole de Salerne.

L'aneth et le fenouil, l'anis et la coriandre,
N'ont point des effets différents.
Du fond des intestins ils font sortir les vents,
Et par derrière ils les font rendre !

Fabrication D'un litre d'Anisette

Faire fondre 450 gr. de sucre dans 450 gr. d'eau et, ce sirop étant encore bien chaud, le mélanger à un tiers de litre d'alcool à 80° puis ajouter le contenu du flacon d'extrait.

Prix du flacon d'anisette concentrée, marque **T. Noirot**, 75 cent., dans les principales pharmacies et drogueries, ou franco contre timbres ou mandat adressés à **T. Noirot**, Distillateur à Nancy.

Nous avons aussi des flacons plus grands renfermant la dose pour plusieurs litres de la même sorte, aux prix suivants :

Flacon dose pour	4 litres	2 75
—	10 —	6 00
—	25 —	12 00

CURAÇAO

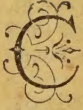
LIQUEUR d'origine **Hollandaise**. On l'obtient par la distillation des zestes d'une petite orange bigarade verte qui tombe de l'arbre avant sa maturité complète. Elle est récoltée dans l'île de Curaçao, l'une des Antilles. Cette liqueur est tonique et agréable, son degré alcoolique est le même que celui de la Chartreuse jaune, du moins pour ce qui concerne le curaçao triple-sec. Les fabriques les plus renommées sont à Amsterdam. Avec notre **extrait distillé et concentré** en procédant comme ci-dessous, on obtiendra un **Curaçao** pareil aux meilleures marques.

Indiquer si c'est du **Curaçao rouge** ou bien du **Curaçao blanc** que l'on désire.

Fabrication d'un litre Curaçao Triple-Sec

Faire fondre 400 gr. de sucre dans 325 gr. d'eau et, ce sirop étant encore bien chaud, le mélanger à un demi-litre d'alcool à 80° puis ajouter le contenu du flacon d'extrait.

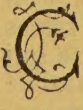
CRÈME DE CASSIS

ETTE LIQUEUR est faite avec des groseilles noires ou cassis. Les ménagères, en la préparant, y ajoutent souvent des framboises et même des cerises; elles obtiennent alors une sorte de *Ratafia* qui peut être certainement très bon, mais le vrai **Cassis de Dijon** ne comporte aucune adjonction aux groseilles noires.

Fabrication d'un litre Crème de Cassis

Faire dissoudre 500 gr. de sucre dans 450 gr. d'eau; y ajouter un quart de litre d'alcool à 80 degrés, puis le contenu du flacon d'extrait. Mélanger le tout.

LIQUEUR HYGIÉNIQUE

ETTE LIQUEUR a été inventée et préconisée par le célèbre auteur du *Manuel de la santé*.

Voici ce qu'il en dit dans le livre en question.

Cette délicieuse Liqueur de table doit être introduite comme correctif obligé dans tous les repas; et, de temps à autre, on se trouvera bien d'en prendre une ou deux cuillerées; elle est éminemment protectrice d'une bonne digestion.

Pour la composition de notre extrait concentré, nous nous sommes conformé rigoureusement à ses indications; c'est, croyons-nous,

Tous les Extraits à Liqueurs son

la meilleure recommandation que nous en puissions donner.

Pour la fabrication, même dosage que celui indiqué pour la **Liqueur du Couvent**, page 6.

ÉLIXIR DE GARUS

Cette liqueur stomachique est d'un usage courant en Pharmacie, ce qui est une consécration de sa valeur.

Même dosage que pour la **Liqueur du Couvent**, page 6.

MENTHE GLACIALE

Tout le monde connaît la **Menthe**.

Cette plante, originaire d'Angleterre, est très répandue non seulement en Europe mais sur toute la surface du globe. Ses variétés sont nombreuses, cependant une seule est employée pour la fabrication des liqueurs: c'est la *Menthe poivrée*.

La saveur un peu piquante de la Menthe laisse au palais une sensation de fraîcheur agréable qui l'a fait appeler **Menthe glaciale**.

Elle peut se fabriquer indifféremment en liqueur forte ou liqueur douce, en employant le dosage indiqué, soit pour le Curaçao ou pour l'Anisette.

VESPÉTRO

Le nom de cette liqueur est suffisamment éloquent pour se passer de commentaires. En détaillant les syllabes qui le composent, on voit de suite de quoi il s'agit.

On prétend aussi que le Vespétro empêche la production des gaz intestinaux.

Pour la fabrication, même dosage que celui indiqué pour l'Anisette, page 9.

vendus 75 cent. la dose pour 1 litre.

C'est de la valeur de l'Extrait que dépend la qualité de la liqueur

KUMEL RUSSE

LIQUEUR extraite des graines du Carvi et d'origine russe. C'est un titre à notre sympathie, mais ce n'est pas le seul. Sa force alcoolique, la nature et la richesse de son parfum en font un puissant stimulant des voies digestives. Dans le cas de digestions lentes pénibles et laborieuses, de ballonnement ou de sensation de lourdeur à l'épigastre, nous recommandons un verre de Kumel.

Ce n'est pas une liqueur suave, nous voulons dire que son arôme n'est pas attachant ; mais en revanche, on ne saurait contester l'impulsion qu'elle donne à la digestion en l'accéléralant et en favorisant l'évasion des prisonniers, pour nous servir d'une métaphore connue.

Le Kumel nous paraît donc indiqué chaque fois que l'on voudra exercer une action énergique sur les fonctions digestives.

Notre Esprit concentré est obtenu par la distillation du Carvi de Russie.

Pour la fabrication, même dosage que celui indiqué pour la Liqueur du Couvent, page 6.

KUMEL CRISTALLISÉ

C'EST une variété du précédent, une perfection, si l'on veut, en ce sens que les cristaux que l'on voit, garnissant la bouteille absolument comme du givre, flattent l'œil et intriguent bien souvent les profanes. On se demande ce que c'est, et comment cela peut-il être obtenu ? Mystère...

Ceux de nos lecteurs qui voudront bien suivre exactement le mode de préparation que nous indiquons ci-après, seront surpris de leur réussite et étonneront bien des gens en leur affirmant que cette liqueur provient de leur fabrication personnelle.

Fabrication d'un litre Rumel cristallisé

Faire fondre à **chaud** 600 gr. de sucre dans 150 gr. d'eau ; après solution complète du sucre, verser ce sirop encore bien chaud dans la bouteille où sera un demi-litre d'alcool à 80°, auquel on aura ajouté d'avance le contenu du flacon d'extrait. Mélanger en agitant vivement le tout et laisser refroidir. Au bout de 4 à 5 jours la cristallisation sera parfaite.

Nous conseillons d'employer une bouteille en verre bien incolore, de façon à ne pas atténuer la blancheur de la cristallisation et à lui laisser tout son éclat.

DANTZICK

LIQUEUR d'origine allemande que l'on appelle aussi quelquefois Liqueur d'or en raison des paillettes d'or qu'elle renferme en suspension.

Même dosage que pour la liqueur du Couvent.

PRUNELLE

COMME son nom l'indique, cette liqueur est extraite de la prunelle sauvage que l'on trouve en abondance dans les haies et aux abords des bois. L'arbuste qui la produit est connu vulgairement sous le nom d'épine noire. Très âpre avant l'hiver, ce petit fruit est plus comestible après avoir subi les gelées, il fait alors le bonheur des enfants. Il donne à la distillation un parfum rappelant celui du Kirsch, mais avec plus de finesse encore.

Pour la fabrication, on peut employer le dosage indiqué pour l'Anisette si l'on aime les liqueurs douces, ou celui du Curaçao si on préfère plus de force.

LIQUEURS DES ILES

CRÈME DE CACAO, CRÈME DE MOKA, CRÈME DE VANILLE ET CRÈME DE NOYAU

LES liqueurs des Iles, depuis plus d'un siècle, ont acquis une réputation extraordinaire due à la suavité de leur parfum, à la finesse de goût et au velouté

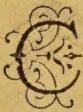
qui les distinguent. Ce sont des liqueurs de dessert, de vraies friandises. Toutes sont très douces, très grasses et peu alcooliques. Elles sont originaires de la Martinique, de la Guadeloupe et des Barbades.

Les principales sont : la Crème de Cacao, la Crème de Moka, la Crème de Vanille et la Crème de Noyau.

Nous sommes arrivé par la distillation à concentrer ces quatre parfums d'une façon merveilleuse.

Pour la fabrication, même dosage que ce'ui indiqué pour l'Anisette, page 9.

CRÈME DE FLEURS D'ORANGER

'EST une liqueur suave et calmante. Notre extrait, fait par distillation, supprime les inconvénients de la macération; il renferme tous les suc's aromatiques de fleurs bien choisies dans leur plein épanouissement et permet la préparation de cette liqueur à toute époque de l'année.

Pour la fabrication, même dosage que celui indiqué pour l'Anisette, page 9

CRÈME D'ANGÉLIQUE

Même dosage que pour l'Anisette.

CRÈME DE FRAMBOISES

CRÈME DE FRAISES

es Extraits concentrés de framboises et de fraises que nous offrons sont obtenus par la distillation de framboises et de fraises récoltées dans les forêts des montagnes des Vosges, dont nous sommes à proximité. Ces fruits à l'état sauvage,

EXTRAIT DISTILLÉ DE CAFÉ dépourvu de caféine, ne causant ni insomnies, ni énervements

mûris lentement à l'ombre des sapins, ont une puissance et une finesse de parfum très remarquables.

Pour la fabrication, même dosage que celui indiqué pour l'Anisette, page 9.

GUIGNOLET

CETTE liqueur nouvelle, ou du moins de renommée récente, jouit d'une grande vogue aujourd'hui, et menace de supplanter le Cassis. C'est à Angers qu'est le plus grand centre de sa fabrication.

On la fait avec des guignes, variétés de cerises très communes en France. Certains autres fruits, et notamment la framboise, entrent dans sa composition et contribuent à lui donner un bouquet très agréable et apprécié.

Fabrication : même dosage que pour l'Anisette, page 9.

MARASCHINO di ZARA ou MARASQUIN

LE Marasquin est très célèbre dans le midi de l'Europe, qui nous l'expédie dans de longs flacons clissés. C'est surtout en Dalmatie que cette liqueur se fabrique. Elle est extraite d'une variété de petite cerise rappelant la merise de nos forêts.

Notre extrait concentré en offre une imitation parfaite.

Fabrication : même dosage que celui indiqué pour l'Anisette, page 9.

CHERRY BRANDY

LIQUEUR à la mode dans le monde *select*. Son nom, d'origine anglaise, veut dire « Liqueur de Cerises ». Le Cherry Brandy a pour base une macération de

cerises. C'est une variante de notre Guignolet, mais plus sec, c'est-à-dire conforme au goût anglais

Fabrication : Faire fondre 200 grammes de sucre dans 450 grammes d'eau et ajouter 400 grammes d'alcool à 80° puis le flacon d'extrait.

PUNCH AU RHUM - PUNCH AU KIRSCH - PUNCH AU COGNAC ET GROG AMÉRICAIN

TOUTES ces liqueurs se fabriquent suivant le dosage de l'Anisette, page 9.

Ainsi que nous le disions au début, toutes les liqueurs faites avec nos extraits concentrés, marque **T. NOIROT**, vaudront les premières marques, tout en revenant à un prix minime ; d'autre part, le consommateur, si souvent trompé aujourd'hui par toutes les fraudes de la chimie moderne, aura la certitude absolue de la valeur de ce qu'il boit.

FABRICATION DES SIROPS

A l'aide de nos extraits concentrés la fabrication des sirops d'agrément est d'une grande simplicité. Ces sirops ne sont pas médicamenteux ni conformes au Codex.

Chaque flacon renferme la dose complète pour un litre, et il suffit de le mélanger au sirop simple, ainsi que nous l'indiquons ci-après, pour obtenir à l'instant même le genre de sirop désiré.

Fabrication d'un litre de Sirop

Faire fondre dans une bassine en cuivre et sur un feu tempéré, 850 gr. de sucre dans un demi-litre d'eau, laisser bouillir 5 à 10 minutes en ayant soin d'écumer, puis retirer du feu et y ajouter le contenu du flacon. Bien mélanger et mettre en bouteilles après refroidissement complet.

Le même mode de fabrication s'applique à tous les sirops dont nous avons composé des **Extraits concentrés** et dont les noms suivent:

Grenadine, Groseilles blanches, Groseilles rouges, Framboises blanches, Framboises rouges, Fraises, Citron, Orange, Limon et Café.

Tous ces extraits sont vendus le même prix, 50 cent le flacon, dose pour 1 litre, dans les principales pharmacies, ou franco contre timbres ou mandat à **T. Noirot**, Nancy.

Flacon	dose	pour	5 litres	2 25	
—	—	10	—	3 25	
—	(1/2 l.)	—	25	—	5 00
—	(litre)	—	50	—	9 00

DES EAUX-DE-VIE, LEUR COMPOSITION

TOUTES les eaux-de-vie sont composées de deux éléments invariables : l'alcool éthylique et les éthers aromatiques.

Nous appuyant sur cette donnée scientifique, nous avons concentré les principales sortes : **Extrait de Rhum**, **Extrait de Kirsch**, **de Cognac** et **de Genièvre**.

Fabrication d'un litre de Rhum, Kirsch, Cognac et Genièvre

Mélanger ensemble un demi-litre d'eau et un demi-litre d'alcool à 90° et y ajouter le contenu du flacon, ainsi qu'un morceau de sucre gros comme une noisette.

Laisser vieillir.

Prix du flacon, dose pour 1 litre, 50 centimes, dans les principales pharmacies et drogueries, ou franco contre timbres ou mandat adressés à **T. Noirot**, distillateur à Nancy.

Flacon	dose	pour	5 litres	2 25
—	—	10	—	4 00
—	(1/2 l.)	—	25	— 6 00
—	(litre)	—	50	— 10 00

sont vendus 50 centimes la dose pour 1 litre.

PASTILLES T. NOIROT au Sulfuryl

GUÉRISON RAPIDE ET CERTAINE DES MAUX DE GORGE,
RHUMES, GRIPPES, INFLUENZA, BRONCHITES, ETC.

Au mois de mai 1893 nous fûmes atteint d'une bronchite contre laquelle échouèrent toutes les potions et remèdes habituellement employés. Nous eûmes alors l'heureuse idée de nous adresser aux **sulfures alcalins** et en quelques jours nous étions guéri.

Depuis, nous n'avons pas cessé de nous occuper et de recommander ce précieux médicament dont l'efficacité ne s'est jamais démentie une seule fois.

C'est ainsi que nous vint l'idée de le spécialiser sous forme de pastilles agréables à sucer. Il ne s'agit d'ailleurs pas d'un remède nouveau et éphémère : on sait que c'est aux **sulfures alcalins** que les **eaux sulfureuses** déjà connues des Romains doivent leur renommée plusieurs fois séculaire. Le Dr Pidoux a pu dire avec raison « *que le monde est plein de phthisiques guéris par ces Eaux* »

Les **Pastilles Noirot au Sulfuryl** sont donc composées de *sulfures alcalins* comme ceux des eaux sulfureuses de Barèges, Eaux-Bonnes, Enghien, etc. — Elles agissent avec plus d'énergie encore, leurs principes actifs n'étant pas dilués. Elles sont inaltérables et d'odeur très agréable. Elles représentent une grande quantité d'*hydrogène sulfuré* sous un petit volume.

On verra plus loin comment ce gaz microbicide puissant, après sa formation dans l'estomac, s'élimine à l'extérieur en **traversant de part en part** les muqueuses et les poumons. Il en résulte une antiseptie profonde et parfaite des voies respiratoires et, partant, la guérison certaine des maladies de ces organes.

Voici un résumé de leur mode d'action.

1° Introduit dans l'estomac, le **Sulfuryl** est décomposé naturellement en donnant lieu à un abondant dégagement d'**Hydrogène sulfuré**. Ce gaz, dont le pouvoir antiseptique est considérable, est résorbé aussitôt par l'organisme et, d'après **Claude Bernard**, il s'élimine en grande partie par les muqueuses et « les poumons qu'il traverse du dedans au dehors. Il est évident que tous les bacilles qu'il rencontrera seront détruits » (Dr Leriche).

2° **L'Hydrogène sulfuré** provoque une augmentation de la sécrétion pulmonaire, d'où il résulte une expectoration plus facile et plus abondante.

3° Une faible partie d'hydrogène sulfuré non absorbé par l'organisme est rejetée par l'estomac sous forme de renvois sulfureux qui lèchent les parois de la gorge et des fosses nasales, détruisant les bacilles dont elles pourraient être ensemencées.

4° Il y a formation de chlorures alcalins qui donnent naissance dans l'organisme à des phosphates de chaux et de soude qui sont de puissants réparateurs.

5° Enfin le *sulfuryl* favorise la digestion à la façon des Pastilles de Vichy, assurant en plus l'antiseptie du tube digestif.

On voit combien est profonde et complète l'action de ce remède incomparable. Quel est celui en effet qui peut offrir une telle somme d'avantages sans présenter aucun inconvénient ?

Voilà comment et pourquoi il guérit avec une certitude absolue les maux de gorge (laryngites, pharyngites, granulations, angines), les rhumes, bronchites, la grippe, l'influenza, le croup, la coqueluche, et aussi la tuberculose.

Ceux qui font un fréquent usage de la parole : ora-

teurs, prédicateurs, instituteurs, avocats, trouveront en lui un spécifique d'une efficacité certaine, immédiate et durable. Il ne peut pas y avoir d'insuccès avec les **Pastilles Noirot au Sulfuryl**.

Les millions de personnes qui emploient nos extraits depuis plus de dix années savent quelle confiance méritent nos affirmations.

Il n'y a d'ailleurs pas de comparaison à faire entre ce remède rationnel et ceux dont la publicité charlatanesque encombre les journaux : presque tous sont composés des poisons dérivés de l'opium, codeïne, morphine, etc. — Ces stupéfiants procurent un soulagement trompeur, une insensibilité momentanée mais ils **ne guérissent pas**. Les **Pastilles Noirot** au contraire, ne contiennent aucun calmant artificiel. Elles s'adressent directement à la cause du mal, modifient les muqueuses par l'action de leur **Hydrogène sulfuré**, et, détruisant les germes morbides cause de l'inflammation, elles guérissent **toujours et régulièrement** d'une façon **certaine et définitive**.

Dose: 15 à 20 pastilles par jour pendant les 3 ou 4 premiers jours du traitement, puis diminuer ensuite en proportion de la rapidité de la convalescence. Continuer encore quelque temps après la guérison pour prévenir tout retour offensif.

Pour les enfants en bas âge, moitié suffit.

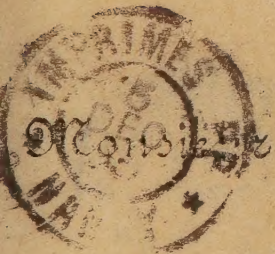
Ces doses pourraient d'ailleurs être doublées sans aucun inconvénient.



Prix de la boîte de 50 Pastilles,
1 fr. 50.

Principales Pharmacies ou franco contre cette somme adressée à **E. MONAL**, pharmacien de 1^{re} classe, dépositaire général à **NANCY**.

Brochure, 16 pages, gratuite et franco sur demande.



Arnaud

Huissier

la Courline

(Greuse)

L...

